

INGLÉS NIVEL C1 – MEDIACIÓN

PAELLA

Your British friend Jamie wants to cook paella... with chorizo! Look at the recipe below and explain to him how to cook an authentic Spanish paella. YOU DON'T NEED TO TRANSLATE IT LITERALLY. You will have to speak for 3 minutes.

1 Echar aceite y cuando esté caliente echar la cebolla cortada

2 Añadir pimiento rojo y verde y el ajo muy pequeño

3 Añadir las almejas, las anillas de calamar y las gambas peladas

4 Cuando se hayan abierto las almejas, echar el arroz

5 Echar el agua de cocer las gambas y los mejillones

6 Echar el agua y colorante y sal al gusto

7 Cuando empiece a hervir, bajar el fuego

8 Cuando el agua esté casi consumida, decorar con las gambas y los mejillones

9 A los 15 minutos probar el arroz y si está duro echar dos cazos de agua

10 Tapar con un trapo y dejar reposar

Ingredientes:
1kg de arroz (100 gr. por persona)
½ cebolla, 1 pimiento rojo y un pimiento verde, 300 gr. de gambas, 1 kg de mejillones, 150 gr. de anillas de calamar, 300 gr de almejas, 2 litros de agua, aceite, sal, colorante.

YOU HAVE 4 MINUTES TO PREPARE THE MEDIATION
(7 MINUTES IF YOU ARE PREPARING THE MONOLOGUE TOO)